

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



Bergkäseknödel mit Lauch-Pilzragout

Zutaten für 4 Personen

Bergkäseknödel:

300 g Knödelbrot

3 Eier

250 ml Milch

300 g Bergkäse gerieben

1 Zwiebel

50 g Butter

2 EL Mehl

Petersilie, Thymian

1/2 TL Kümmel gemahlen

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Lauch-Pilzragout:

1 große Stange Lauch

250 g Pilze nach Saison

Butter, Salz, Muskat, Kümmel

Petersilienschaum:

50 g Butter

100 ml Milch

Petersilie, Salz Pfeffer

Zubereitung

Knödel:

Knödelbrot, Bergkäse, Mehl, Kräuter, Gewürze und Eier mischen, Zwiebel fein hacken und glasig anschwitzen, zur Brotmischung geben. Lauwarme Milch druntermischen und 1 Stunde ruhen lassen. Knödel formen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Pilzragout:

Lauch halbieren, waschen und in dünne Streifen schneiden, Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln.

Pilze in Butter scharf anbraten, Lauch dazugeben und abschmecken.

Tipp: Kümmel macht die Pilze bekömmlicher.

Petersilienschaum:

Butter in einem Topf leicht braun werden lassen, mit Milch aufgießen, Petersilie dazugeben, abschmecken und gut mixen.

Rezept: Hotel Gasthof Krone Hittisau